

【質問に対する回答】

① 委託契約期間について、1年契約の理由があればご教授下さい。

- ・ 契約期間については契約書に次のとおり自動更新の条項を設けております。

(契約期間)

2021年4月1日から2022年3月31日までとする。但し、契約期間満了2ヵ月前までに委託者受託者いずれからも書面による契約終了又は契約条件変更の申入れがない場合は、同一条件で1年間契約を更新するものとし、爾後も同様とする。

- ・ 本契約は当法人の規程により、毎年度、次年度の契約締結について理事会の承認を得る必要があります。このため、毎年度、契約の実施状況を評価した上で、現行契約の継続が適切と認められれば、理事会に契約継続を諮っています。
- ・ なお、埼玉県 の指導により、3年ごとに契約内容の見直しのためのプロポーザル方式による入札を実施しています。

② 現業者と契約金額(月間管理費・食材単価)をご教授下さい。

- ・ 契約金額については回答できません。

③ お皿は強化磁器とメラミンどちらでしょうか？

- ・ 基本的にメラミン食器を使用しています。汁椀は一部メラミンでないものもあります。

④ 職員様の昼食・夕食は希望者のみと記載がありますが、申込方法についてご教授下さい。

- ・ 前月末までに施設管理栄養士が作成した翌月1ヵ月分の職員食数表を提出します。月の途中で勤務変更があった際等には各職員が「職員食 昼食変更申込み書」を提出し、職員食の追加・キャンセルを行っていただいています。

また入所者様も併せた食数の伝達方法についてご教授下さい。

- ・ 管理栄養士が発行する食事箋により食数の増減を伝達し、全体数は委託会社様で管理していただいています。管理栄養士不在時や緊急の際等、先に電話連絡をすることもあります。

⑤ 食札は固定でしょうか。手書きでしょうか。

- ・ 基本的に委託会社様は食札を使用することはありません。
- ・ 委託業者様には個々人の食事形態を一覧にした「食事形態表」をお渡ししており、食事形態変更時はそれを修正していただいています。

⑥ 厨房図面・厨房機器一覧・献立表を頂くことは可能でしょうか。

- ・ 厨房図面は別紙(厨房平面図)を参照してください。
- ・ 厨房機器一覧については回答できませんので、必要であれば、見学により対応くださるようお願いいたします。
- ・ 献立表については回答できません。

⑦ 現在の総雇用人数と1日の出勤人数、勤務時間をご教授下さい。

- ・ 雇用人数、1日の出勤人数、勤務時間は回答できません。

⑧ 献立について、現在サイクルメニューを提供しているかご教授ください。

サイクルメニューの場合は何週サイクルでしょうか。

- ・ 季節毎の6週間サイクルがベースとなっています。

⑨ 年間のイベント実施回数や実施内容についてご教授下さい。

(1)ブロック単位(2ユニット:21 名程度)のイベント

昨年実施回数:4 回

内容:ちらし寿司、握り寿司(実演)、鰻

(2)施設全体のイベント

昨年実績回数:3 回

内容:焼きそば・お好み焼き(昼食時)

フレンチトースト(おやつ時)、パンケーキ(おやつ時)

当日の調理は委託会社様と施設側の職員共同で行いました。

※(1)、(2)いずれの場合も、通常の食材費を上回る費用は施設側が負担します。

⑩ 選択食の実施頻度や選択方法・聞き取り方法についてご教授下さい。

・ 選択食は実施していません。

⑪ 搬送方法はエレベーターやダムウェーダーの使用でしょうか

・ エレベーター使用で、ご利用者・職員・他業者様とも共用です。

⑫ 日本茶ティーパックや栄養補助食品、非常食等の費用分担と使用量をご教授下さい。

【いずれも費用は委託業者様負担・ひと月あたり】

- ・ 緑茶ティーパック(50P 入)3～5 箱
- ・ ほうじ茶ティーパック(100 入)10～11 袋
- ・ 麦茶(夏場のみ)250P 程度
- ・ ポカリスウェット粉末(5 袋入)12～23 箱
- ・ 砂糖(1kg)10～15 袋
- ・ 栄養補助食品:エンジョイゼリー(30P 入)12～13 箱程度

【当施設及び委託会社様双方負担】

- ・ 非常食:施設側にて 3 日分、委託会社様にて1 日分

⑬ 厨房従業員が使用できる駐車場はありますか。

有料の場合は価格もご教授下さい。

- ・ 職員用駐車場(無料)を使用させていただきます。

⑭ 食事受付の締切時間についてご教授下さい。また締切時間外対応はしておりますでしょうか。

- ・ 食事の受付については、締切時間は特になく、食事の予備があれば対応していただいています。
- ・ 食事キャンセルの締切時間

朝食:当日朝早番出勤時まで

昼食:10:30

おやつ:14:00

夕食:16:30

⑮ 温冷配膳車や常温配膳車・IH カート等、配膳車の種類についてご教授下さい。

- ・ 常温の配膳車を使用しています。

- ⑯ 職員食は別献立や量増加等に対応しているのでしょうか。
- ・ 職員食は主食の増量で対応しています。
- ⑰ ムース食の凝固剤の費用分担をご教授下さい。
- ・ ムース食の凝固剤は施設負担です。
- ⑱ 粥についても、ユニットで盛付でしょうか。
- ・ 全粥についてはユニット盛付、全粥ミキサーについては個人盛付です。
- ⑲ 麦茶の配茶をどのように行っているかご教授下さい。
- ・ 6～9月に実施。各ユニットにピッチャーを1本ずつ、朝食配膳時に配茶します。
- ⑳ 施設栄養士様の人数と栄養士様不在の際に、当社で行う必要のある業務はございますでしょうか。
- ・ 施設管理栄養士1名。不在時に対応していただく業務は特にありません。
- 21 検食代については別途請求することは可能でしょうか。
- ・ 検食代として別途請求は可能です。
 - ・ 但し、昼・夕食(日曜除く)の主菜のみ食形態毎に少量の検食の提供をお願いしており、委託会社様負担で準備していただいています。
- 22 水分ゼリーの調理量と頻度をご教授下さい。
- ・ 現在の調理量は 500ml×12～14 缶(6～7L)程度。毎日1回、午後にまとめて作っています。
- 23 在庫食品受付簿は必須でしょうか。
- ・ 特に必須ではありません。
- 24 ハーフ食について、主食はないという認識で宜しいでしょうか。
- ・ ハーフ食は副食の提供内容の区分であり、主食は別に提供が必要です。
- 25 食札の作成や管理の業務区分はどちらでしょうか。
- ・ 基本的に委託会社様は食札を使用することはないため、全て施設側で作成・管理を行っています。
- 26 個別対応について現在どこまで対応しているかご教授下さい。(魚禁、主菜のみの対応等)
- ・ 食事個別対応(嗜好による禁食対応)
主に主食・主菜で対応していますが、一部他の対応も行っています。
現在実施中の禁食対応:牛乳、麺、パン、ソース、カレー、揚げ物、ウナギ、アナゴ、イワシ、カツオ、サバ、漬物、ニラ、レバー、冷やし中華、ナス、スパゲティ、混ぜご飯・丼、豚コマ・ロース、納豆、肉、生卵、とろろ
 - ・ 食事個別対応(その他):グレープフルーツ禁(服薬の関係)、主菜 1.5 人分、パン食時食パン2枚
 - ・ おやつ個別対応:毎日エンジョイゼリー(主にムース・ミキサー食の方に提供)、毎日ヨーグルト、毎日せんべい、ゼリー・ムース状のみ、フルーチェ・ババロア禁、甘い物禁、せんべい禁

特別養護老人ホーム はるな苑

1 階 厨房平面図

